PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

TYPE 492979

# CLASSIC MULTI FOOD SLICER

NL **Gebruiksaanwijzing** ..... 4

UK **Instructions for use** ..... 5

F **Mode d'emploi** ..... 6

D **Anleitung** ..... 8

E **Instrucciones de Uso** ..... 9

I **Istruzioni d'uso** ..... 10

S **Bruksanvisning** ..... 11

DK **Brugsanvisning** ..... 12

N **Bruksanvisning** ..... 14

SF **Käyttöohje** ..... 15

P **Instruções de utilização** ..... 16

GR **Οδηγίες χρήσεως** ..... 17

**SEPT 08**

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER** **ART. 492979**

De Princess Classic Multi Food Slicer is een semiprofessionele snijmachine van gegoten metaal en duurzaam roestvrij staal. Deze machine is geschikt voor het in plakjes snijden van allerlei verswaren, zoals vlees, kaas en brood.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Steek de stekker in het stopcontact. Bedenk bij ieder gebruik dat deze snijmachine een scherp mes heeft waaraan men zich kan verwonden.
Voor het eerste gebruik het gehele apparaat zorgvuldig afnemen met een vochtige doek en vervolgens afdrogen.

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Dikte-instelling
2. Slede
3. Drukplaat
4. Stopplaat
5. Aan-/uitschakelaar
6. Mes met vergrendelingschroef

## GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Het apparaat op een stabiele ondergrond plaatsen. Stel met de knop voor de dikte-instelling de gewenste dikte van de plakjes in. Plaats het te snijden voedsel op de slede zodat het met de drukplaat tegen de stopplaat gedrukt kan worden. Schakel de motor vervolgens in door de ON/OFF-schakelaar op "1" te zetten. Druk het voedsel rustig met de drukplaat tegen de stopplaat terwijl de slede heen en weer bewogen wordt. Forceer de machine niet door te hard te drukken. Als de motor hoorbaar langzamer gaat lopen, drukt u te hard. De snijmachine wordt geleverd met een kartelmes. Het mes kan eenvoudig worden verwisseld door de vergrendelingschroef met een schroevendraaier of muntstuk los te draaien. Het mes kan vervolgens op de snijmachine worden geplaatst waarna de schroef weer dient te worden vastgedraaid.
Let op: gebruik alleen de drukplaat om het voedsel tegen de stopplaat te drukken en doe dit nooit direct met de hand of met een ander voorwerp! U zou zich kunnen verwonden en/of de machine beschadigen. Dit betekent dat u het laatste stukje voedsel niet meer kunt verwerken, omdat dit te klein geworden is om op de machine te hanteren.

## SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. DOMPEL HET APPARAAT NOOIT IN WATER ONDER.
Reinig het apparaat na ieder gebruik. Neem de buitenzijde af met een vochtige doek. De losse delen kunnen worden gereinigd met een sopje en nagespoeld met helder water. De machine en de onderdelen niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Indien de machine erg vervuild is, kunt u het mes afnemen door de vergrendelingschroef met een muntstuk los te draaien. Pas hierbij op voor het scherpe mes zodat u zich niet verwondt!
Schade aan het mes valt niet onder de garantie.

## PRINCESS TIPS

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van een tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat iemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek vóór het schoonmaken en bij storingen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Het mes is erg scherp. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.

- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik het apparaat alleen zoals in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Snij alleen normale ingrediënten, zoals brood, kaas en vleeswaren. Probeer niet om zeer harde ingrediënten te snijden.
- Dit apparaat dient u niet langer dan 10 minuten aan een stuk te gebruiken. Na iedere 10 minuten gebruik moet u de machine minimaal 30 minuten lang uitschakelen.
- Dit apparaat dient u te gebruiken met de slede en de drukplaat, behalve wanneer dit door de grootte en vorm van het te snijden product niet mogelijk is.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

The Princess Classic Multi Food Slicer is a semi-professional slicer made of cast metal and durable stainless steel. This appliance is ideal for slicing a range of fresh foods, including meat, cheese and bread.

### BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Put the plug into the wall socket. Always remember that this slicer has sharp blades which can cause injury.
Before using for the first time, carefully wipe the whole appliance with a damp cloth and then dry it off.

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Thickness setting
2. Slide rail
3. Holder
4. Stop plate
5. On-off switch
6. Blade with screw lock

### INSTRUCTION FOR USE

Place the appliance on a stable surface. Use the thickness setting button to select the right slice thickness. Place the food to be sliced onto the slide rail so you can use the holder to press it against the stop plate. Turn the motor on by pressing the on/off switch to the 'I' position. Gently press the food with the holder against the stop plate while the slide rail is moved to and fro. Do not strain the machine by pressing too hard. If the motor audibly starts running more slowly you are pressing too hard. The slicer is supplied with a serrated knife. The blades can easily be changed by loosening the screw lock with a screwdriver or coin. You can then fit the desired blade onto the appliance before tightening the screw lock again.
Please note: Always use the holder to press the food against the stop plate and never attempt to do it by hand alone or with any other object. This may cause injury or damage to the appliance. This usually means that the last piece of food cannot be sliced as it is too small to be used on the appliance.

### CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING. NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER!
Clean the appliance after each time that you use it. Clean the outside with a damp cloth. The loose components should be cleaned in warm water with washing-up liquid and then rinsed with clean water from the tap. Do not use any sharp metal objects or corrosive substances on the machine or its parts. If the machine is very dirty the blade can be removed by loosening the screw lock with a coin. Make sure you handle the blade with care! Damage to the blade is not covered by the warranty conditions.

**PRINCESS TIPS**
- Place the appliance on a sturdy, stable surface.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table or work surface that someone could knock it off. Also, ensure that the cord is not trailing where someone could trip over it.
- Do not use the equipment if it is damaged, or if the lead is damaged. Send it to our Service Department. With this type of appliance, a damaged cable should only be replaced by our Service Department using special tools.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- The blade is very sharp. Ensure that children cannot reach it, and be careful yourself.
- Do not use any abrasive cleaning materials.
- Only use the appliance according to the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Use the slicer only for normal foods such as bread, cheese and meat products. Never try to use it to slice very hard foods.
- This appliance should not be used for longer than 10 minutes at a time. After every ten minutes of use, the appliance should be turned off for 30 minutes.
- This appliance should be used with the holder and the stop plate, except when this is not possible due to the size and shape of the product to be cut.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

**U.K. WIRING INSTRUCTIONS**
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

| | |
|---|---|
| BLUE | NEUTRAL |
| BROWN | LIVE |
| GREEN/YELLOW | EARTH |

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 3 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

Le Princess Classic Multi Food Slicer est une machine à découper semi-professionnelle fabriquée en métal moulé et en inox durable. Cet appareil convient pour couper en tranches des aliments frais tels que : viande, fromage et pain.

**AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS**
Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil. Branchez la fiche dans la prise de courant. À chaque fois que vous utiliserez cette machine à trancher, gardez présent à l'esprit que la lame est tranchante et qu'elle peut être dangereuse. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, l'essuyer avec un chiffon humide puis le sécher soigneusement.

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL**

1. Réglage de l'épaisseur
2. Chariot
3. Plaque d'appui
4. Plaque de butée
5. Interrupteur Marche/Arrêt
6. Lame avec vis de blocage

**UTILISATION DE L'APPAREIL**

Placer l'appareil sur une surface stable. A l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur, régler l'épaisseur des tranches désirée. Placer l'aliment à trancher sur le chariot de façon à ce que la plaque d'appui le presse contre la plaque de butée. Enclencher le moteur en mettant l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position « I ». Appuyer doucement l'aliment contre la plaque de butée avec la plaque d'appui en faisant avancer et reculer le chariot. Ne pas forcer sur le moteur en appuyant trop fort. Si le bruit du moteur ralentit c'est que l'on pousse trop fort. La machine à découper est fournie avec un couteau-scie : Pour changer le couteau il suffit de dévisser la vis de blocage à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie. Monter ensuite le couteau sur la machine puis revisser la vis de blocage.
Attention : ne jamais appuyer l'aliment à la main ou avec un ustensile quelconque contre la plaque de butée mais utiliser toujours la plaque d'appui ! Sinon, vous pourriez-vous blesser ou abîmer la machine. Cela signifie que vous ne pourrez pas découper l'aliment jusqu'au bout car le morceau restant est trop petit pour la machine.

**ENTRETIEN**

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Les pièces mobiles sont nettoyées dans de l'eau contenant un liquide vaisselle puis rincées à l'eau claire. Ne pas gratter l'appareil ou les pièces détachées avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs. Si la machine est très encrassée, il faudra démonter la lame en dévissant la vis de blocage à l'aide d'une pièce de monnaie. Attention à ne pas vous blesser avec la lame tranchante !
La garantie ne couvre pas les dommages causés à la lame.

**CONSEILS DE PRINCESS**

- Poser l'appareil sur une surface solide et stable.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon sont endommagés, mais l'expédier à notre service de réparation. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- La lame est très tranchante, veillez à ce qu'elle soit hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs.
- Utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Utiliser cette machine uniquement pour trancher des ingrédients ordinaires tels que pain, fromage ou charcuterie. Ne pas tenter de couper des aliments très durs.
- Ne pas utiliser cet appareil plus de 10 minutes consécutives. Après 10 minutes d'utilisation, il convient de débrancher la machine pendant au moins trente minutes.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot et la plaque d'appui sauf si la taille et la forme du produit à couper ne le permettent pas.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER** **ART. 492979**

Die Princess Classic Multi Food Slicer ist ein semi-professioneller Allesschneider aus gegossenem Metall und langlebigem Edelstahl. Das Gerät eignet sich zum Schneiden von allerlei Frischwaren wie zum Beispiel Fleisch, Käse und Brot.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Geräts entspricht. Den Stecker in die Steckdose stecken. Nicht vergessen, dass dieser Allesschneider ein scharfes Messer hat. Es besteht Verletzungsgefahr. Vor dem Erstgebrauch das ganze Gerät sorgfältig mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend abtrocknen.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Schnittstärkeeinstellung
2. Führungsschlitten
3. Andruckplatte
4. Stoppplatte
5. Ein-Aus-Schalter
6. Messer mit Feststellschraube

## BENUTZUNG DES GERÄTS

Das Gerät auf eine stabile Unterlage stellen. Mit dem Knopf für die Schnittstärkeeinstellung die gewünschte Scheibenstärke einstellen. Das zu schneidende Nahrungsmittel auf den Führungsschlitten legen, so dass es mit der Andruckplatte gegen die Stoppplatte gedrückt werden kann. Den Motor einschalten, indem der Ein-Aus-Schalter auf die „I"-Position gestellt wird. Die Nahrungsmittel gleichmäßig mit der Andruckplatte gegen die Stoppplatte drücken, während der Führungsschlitten hin und her bewegt wird. Das Gerät nicht durch zu kräftiges Drücken überlasten. Wenn der Motor hörbar langsamer läuft, wird zu kräftig gedrückt. Der Allesschneider wird mit einem Wellenschliffmesser geliefert. Das Messer lässt sich problemlos auswechseln. Dazu die Feststellschraube mit einem Schraubenzieher oder einer Geldmünze losdrehen. Das Messer anschließend auf den Allesschneider legen und die Schraube wieder festdrehen. Achtung: Nur die Andruckplatte benutzen, um die Nahrungsmittel gegen die Stopplatte zu drücken. Nicht mit der bloßen Hand oder einem anderen Gegenstand drücken! Es besteht Verletzungsgefahr und/oder das Gerät kann beschädigt werden. Das heißt, dass der letzte Nahrungsmittelrest nicht mehr geschnitten werden kann, weil er für die Maschine zu klein geworden ist.

## REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. DAS GERÄT NIE IN WASSER TAUCHEN. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Einzelteile mit Seifenwasser reinigen und mit sauberem Wasser abspülen. Das Gerät und die Zubehörteile nicht mit einem scharfen Metallgegenstand oder aggressiven Reinigungsmitteln behandeln. Wenn das Gerät sehr verschmutzt ist, muss das Messer abgenommen werden. Dazu die Feststellschraube mit einer Geldmünze lösen. Auf das scharfe Messer achten, es besteht Verletzungsgefahr!
Schäden am Messer fallen nicht unter die Garantiebestimmungen.

## PRINCESS-TIPPS

- Das Gerät auf eine feste und stabile Unterlage stellen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es heruntergestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern oder darin hängen bleiben kann.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es beschädigt ist oder das Kabel einen Defekt aufweist. In diesen Fällen ist das Gerät an unseren Kundendienst zu schicken. Ein defektes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Messer ist sehr scharf. Deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und selbst auch immer vorsichtig sein.

- Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Nur normale Nahrungsmittel wie Brot, Käse und Wurstwaren schneiden. Nicht versuchen, sehr harte Zutaten zu schneiden.
- Das Gerät nicht länger als 10 Minuten hintereinander verwenden. Nach jeweils 10 Minuten muss das Gerät mindestens 30 Minuten ausgeschaltet werden.
- Das Gerät muss mit dem Schlitten und der Andruckplatte benutzt werden. Ausnahmen sollten nur gemacht werden, wenn die Größe und Form des zu schneidenden Produkts dies nicht zulassen.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

La Princess Classic Multi Food Slicer es una máquina cortadora semiprofesional realizada en metal fundido y duradero acero inoxidable. Esta máquina es apta para cortar lonchas de toda clase de alimentos frescos, como por ejemplo: carnes, fiambres, quesos y panes.

### ANTES DEL USO

Primero léanse detenidamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Compruebe si la tensión de la red en su vivienda coincide con la del aparato. Enchufe la clavija en la toma de corriente. Recuerde siempre en cada uso que esta cortadora lleva cuchillas afiladas que pudieran lesionarle. Antes del primer uso pase cuidadosamente un paño húmedo por todo el aparato y después seque el mismo.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Selector de grosor
2. Bandeja
3. Placa-embutidor
4. Placa-tope
5. Interruptor de activación/desactivación
6. Cuchilla con tornillo de sujeción

### USO DEL APARATO

Coloque el aparato sobre una superficie estable. Ajuste con el selector de grosor el grosor deseado de las lonchas. Sitúe el alimento a cortar sobre la bandeja, de forma que lo pueda presionar con ayuda de la placa-embutidor contra la placa-tope. Accione el motor moviendo el interruptor de activación/desactivación a la posición 'I'. Presione con cuidado el alimento con la placa-embutidor contra la placa-tope, mientras se mueve de un lado para otro la bandeja. No fuerce la máquina presionando en exceso. Si el motor disminuye la velocidad, significa que se está presionando demasiado. La máquina cortadora se proporciona con un cuchillo dentado. Las cuchillas se pueden cambiar fácilmente aflojando el tornillo de sujeción con un destornillador o una moneda. Luego se puede acoplar la cuchilla deseada en la máquina cortadora, seguidamente se ha de fijar otra vez el tornillo.
Nota importante: utilice exclusivamente la placa-embutidor para presionar el alimento contra la placa-tope y ¡no lo haga nunca directamente con la mano o con otro objeto! Usted se podría lesionar y/o dañar el aparato. Esto significa que normalmente no podrá cortar el último trozo de alimento porque ha quedado demasiado reducido como para manejarlo sobre la máquina.

### LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. NO SUMERJA NUNCA EN AGUA EL APARATO.
Limpie el aparato después de cada uso. Limpie la parte exterior con una gamuza húmeda. Los componentes sueltos se pueden limpiar en agua jabonosa y se enjuagan con agua limpia. No toque la máquina y los componentes con objetos metálicos punzantes o productos limpiadores agresivos. Si la máquina está muy sucia, se puede desprender la cuchilla soltando el tornillo de sujeción por medio de una moneda. ¡Maneje la cuchilla con cuidado! Las condiciones de garantía no contemplan daños en la cuchilla.

**CONSEJOS PRINCESS**

- Coloque el aparato sobre una superficie sólida y estable.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido.
- Asegúrese de no dejar el aparato muy cerca del borde de la mesa, encimera, etc. para que nadie lo pueda volcar. Asegúrese asimismo de que el cable no cuelgue de modo que nadie pueda tropezar con el mismo.
- No use el aparato si éste o el cable están dañados. En estos casos, llévelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparato, un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.
- No coloque el aparato sobre, ni muy cerca de una placa de cocción caliente u otras fuentes de calor.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y en caso de anomalías.
- La cuchilla está muy afilada. Asegúrese de que no quede al alcance de los niños y tenga cuidado también usted.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- Utilice el aparato exclusivamente según las instrucciones proporcionadas.
- No use accesorios no recomendados por el fabricante.
- Use la máquina cortadora sólo con alimentos normales, como pan, quesos y fiambres. No intente cortar ingredientes muy duros.
- No utilice este aparato durante más de 10 minutos seguidos. Tras diez minutos de funcionamiento, el aparato debe desconectarse durante 30 minutos.
- Este aparato debe usarse con la placa-embutidor y la placa-tope, menos cuando no es posible por el tamaño o la forma del producto a cortar.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979**

Il Princess Classic Multi Food Slicer è un'affettatrice semiprofessionale in metallo colato e acciaio inossidabile di elevata resistenza. L'affettatrice è indicata per affettare tutti i tipi di prodotti freschi, come: carne, formaggio e pane.

**PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Inserite la spina nella presa di alimentazione. Durante l'uso dell'apparecchio non dimenticate mai che la lama è molto affilata e può arrecare ferite. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulitelo accuratamente con un panno umido ed asciugatelo con cura.

**DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**

1. Regolazione dello spessore
2. Carrello
3. Premi alimenti
4. Piastra di riscontro
5. Interruttore Acceso/Spento
6. Lama con vite di bloccaggio

**USO DELL'APPARECCHIO**

Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile. Regolate lo spessore di taglio desiderato con l'apposito regolatore. Mettete l'alimento da affettare sul carrello in modo da poterlo premere contro la piastra di riscontro con il premi alimenti. Azionate il motore spostando l'interruttore on/off in posizione 'I'. Premete delicatamente l'alimento contro la piastra di riscontro con il premi alimenti, mentre il carrello scorre avanti e indietro. Non sforzate mai l'affettatrice esercitando una pressione eccessiva. Un rallentamento udibile della rotazione del motore indica che la pressione è troppo elevata. L'affettatrice è dotata di una lama seghettata. La lama può essere facilmente sostituita svitando la vite di bloccaggio con un cacciavite o una moneta. Il coltello può poi essere montato sull'affettatrice e bloccato avvitando nuovamente la vite di bloccaggio.
Attenzione: utilizzate esclusivamente il premi alimenti per premere gli alimenti contro la piastra di riscontro; non usate mai le mani o altri oggetti!

Potreste ferirvi e/o danneggiare l'affettatrice. Questo significa che l'ultimo pezzo di alimento non può essere affettato qualora sia troppo piccolo per essere trattenuto dal premi alimenti.

**PULIZIA**
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE. NON IMMERGETE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.
Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Le parti smontabili possono essere lavate con acqua e sapone e vanno sciacquate con acqua corrente pulita. Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire l'apparecchio ed i suoi componenti. Se l'apparecchio è molto sporco, è possibile rimuovere la lama allentando la vite di bloccaggio con l'aiuto di una moneta. La lama è molto affilata, fate attenzione a non ferirvi!
Eventuali danni alla lama non sono coperti dalla garanzia.

**SUGGERIMENTI PRINCESS**
- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se è difettoso o se il cavo di alimentazione è danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- La lama è molto affilata, assicuratevi che i bambini non possano toccarla e maneggiatela con cura.
- Non usate detergenti o spugne abrasive.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliato dal produttore. Affettate solo alimenti normali, come pane, formaggio e insaccati. Non cercate di tagliare ingredienti duri.
- Non utilizzate l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi. Dopo 10 minuti di funzionamento, lasciate riposare l'apparecchio per almeno 30 minuti.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato con il carrello ed il premi alimenti, eccetto quando le dimensioni e la forma del prodotto da affettare non lo permettono.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

Princess Classic Multi Food Slicer är en semiprofessionell skärare av gjutmetall och slitstarkt rostfritt stål. Apparaten är ideal för att skära en rad färska livsmedel, inklusive kött, ost och bröd.

**INNAN DU BÖRJAR**
Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens. Sätt i kontakten i uttaget. Kom alltid ihåg att skäraren har vassa blad som kan orsaka skada. Innan du använder den första gången, torka noggrant hela apparaten med en fuktig trasa och torka sedan av den.

**BESKRIVNING AV APPARATEN**
1. Inställning av tjocklek
2. Skjutskena
3. Hållare
4. Stopplatta
5. On/off-knapp
6. Blad med skruvlås

**BRUKSANVISNING**
Placera apparaten på en stabil yta. Använd knappen för inställning av tjocklek för att ställa in rätt skivtjocklek. Placera det som ska skäras på skjutskenan så att du kan använda hållaren för att pressa mot stopplattan. Sätt på motorn genom att flytta on/off-knappen till läge "l". Tryck försiktigt livsmedlet med hållaren mot stopplattan medan skjutskenan flyttas fram och tillbaka. Påfresta inte maskinen genom att trycka för hårt. Om motorn går hörbart långsammare trycker du för hårt. Skäraren levereras med en sågtandad kniv. Bladen kan enkelt bytas ut genom att lossa skruven med en skruvmejsel eller ett mynt. Du kan sedan fästa önskat blad på apparaten innan du fäster låsskruven igen.
Obs: Använd alltid hållaren för att trycka maten mot stopplattan och försök aldrig att göra det endast för hand eller med något annat objekt. Detta kan orsaka personskada och/eller skada på apparaten. Detta innebär vanligtvis att den sista biten inte kan skäras eftersom den är för liten för att användas i maskinen.

**RENGÖRING**
KOPPLA ALLTID UR APPARATEN INNAN RENGÖRING. SÄNK ALDRIG NED APPARATEN I VATTEN!
Rengör apparaten efter varje gång den använts. Rengör utsidan med en fuktig trasa. De lösa komponenterna ska rengöras i varmt vatten med diskmedel och sedan sköljas med rent kranvatten. Använd inga vassa metallobjekt eller frätande substanser på maskinen eller dess delar. Om maskinen är mycket smutsig kan bladet tas bort genom att skruven lossas med ett mynt. Hantera alltid bladet försiktigt!
Skador på bladet täcks inte av garantivillkoren.

**PRINCESS-TIPS**
- Placera apparaten på en robust, stabil yta.
- Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Se till att apparaten inte står så nära bordets eller arbetsytans kant att den kan puttas ner av någon. Kontrollera även att kabeln inte ligger någonstans där någon kan snubbla på den.
- Använd aldrig apparaten om den är skadad eller om sladden är trasig. Skicka den till vår serviceavdelning. Skadade sladdar hos den här typen av apparater får bytas ut endast av vår serviceavdelning med användning av speciella verktyg.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Tag alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår.
- Bladet är mycket vasst. Säkerställ att barn inte kan nå det och var även själv försiktig.
- Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial.
- Använd apparaten endast i enlighet med instruktionerna.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av fabrikanten.
- Använd skäraren endast för normala livsmedel, såsom bröd, ost och köttprodukter. Försök aldrig att använda den för att skära mycket hårda livsmedel.
- Apparaten ska inte användas längre än 10 minuter åt gången. När du använt apparaten tio minuter ska den vara avstängd i 30 minuter.
- Apparaten ska användas med hållaren och stopplattan, förutom när det inte är möjligt på grund av storleken och formen på produkten som ska skäras.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER** **ART. 492979**

Princess Classic Multi Food Slicer er en halvprofessionel skæremaskine i støbemetal og gedigent rustfrit stål. Maskinen er egnet til at skære skiver af alle mulige friske madvarer som fx: kød, ost og brød.

**INDEN APPARATET TAGES I BRUG FOR FØRSTE GANG**
Læs brugsanvisningen igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller om netspændingen i huset svarer til apparatets. Stik stikket i stikkontakten. Vær – hver gang apparatet er i brug - opmærksom på, at skæremaskinen er udstyret med et skarpt skær, som man kan komme til skade på.
Inden apparatet tages i brug for første gang, tørres det omhyggeligt af med en fugtig klud, hvorefter det tørres godt af.

**BESKRIVELSE AF APPARATET**
1. Indstillingsskrue
2. Skærebræt
3. Trykplade
4. Endeplade
5. Tænd/Sluk-afbryder
6. Skær med låseskrue

**SÅDAN ANVENDES APPARATET**
Anbring apparatet på et stabilt underlag. Brug indstillingsskruen til at indstille tykkelsen på de afskårne skiver. Anbring madvaren, du ønsker at skære i skiver, på skærebrættet, således at den kan trykkes fast imod endepladen med trykdelen. Tænd for motoren ved at indstille tænd/sluk-kontakten på 'I'. Tryk roligt madvaren imod endepladen med trykdelen, mens skærebrættet bevæges frem og tilbage. Forcer ikke maskinen ved at trykke for hårdt. Hvis du hører, at motoren begynder at dreje langsommere rundt, trykker man for hårdt til. Skæremaskinen leveres med en kniv med bølgeskær. Skæret er nemt at skifte ud: løsn låseskruen med en skruetrækker eller en mønt. Skæret kan derefter anbringes på skæremaskinen, hvorefter låseskruen drejes fast igen.
Obs: tryk altid kun maden imod endepladen med trykdelen og aldrig direkte med hånden eller andre genstande! Du kan komme til skade og/eller beskadige maskinen! Sædvanligvis betyder det, at man ikke kan skære madvarerne helt op, da maskinen ikke kan forarbejde så små stykker.

**RENGØRING**
TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN. KOM ALDRIG APPARATET NED I VAND.
Gør apparatet rent, hver gang det har været i brug. Tør ydersiden af med en fugtig klud. De løse dele kan rengøres i sæbevand og skylles af i rent vand. Behandl ikke maskinen og delene med skarpe metalgenstande eller aggressive rengøringsmidler. Hvis maskinen er meget snavset, kan man tage skæret af ved at løsne låseskruen ved hjælp af en mønt. Pas i den forbindelse på, at man ikke skærer sig på det skarpe skær! Beskadigelse af skæret dækkes ikke af garantien.

**PRINCESS TIPS**
- Anbring apparatet på et solidt og stabilt underlag.
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Sørg for, at apparatet ikke står så tæt ved kanten af et bord eller køkkenbord, så det kan væltes ned; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation hos forhandleren. På denne slags apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling med specialværktøj.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring eller ved en evt. defekt.
- Skæret er meget skarpt, så sørg for at børn ikke kan komme til det og vær også selv forsigtig.
- Brug aldrig skuremidler eller andre aggressive rengøringsmidler.
- Anvend kun apparatet som beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug kun de af fabrikanten anbefalede dele.
- Skær kun almindelige ingredienser som brød, ost og kødvarer. Forsøg aldrig at skære i meget hårde ingredienser.
- Apparatet bør ikke være i brug i mere end 10 minutter ad gangen. Efter hver gang maskinen har været i brug, skal der derefter slukkes for den i 30 minutter.
- Apparatet skal anvendes i forbindelse med skærebrættet og trykdelen, undtagen når dette umuliggøres på grund af madvarens form og størrelse.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER** **ART. 492979**

Princess Classic Multi Food Slicer er en halvprofesjonell skjæremaskin av støpt metall og slitesterkt rustfritt stål. Denne maskinen egner seg til å skjære skiver av diverse ferske matvarer, som f.eks. kjøtt, ost og brød.

## FØR DU BRUKER MASKINEN FØRSTE GANG

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Sett støpselet i stikkontakten. Tenk alltid på at denne skjæremaskinen har skarpe kniver og at du kan bli skadet. Tørk av hele apparatet grundig med en fuktig klut før du bruker maskinen for første gang, og tørk av det etterpå.

## BESKRIVELSE AV MASKINEN

1. Innstilling av tykkelse
2. Vogn
3. Trykkplate
4. Stopplate
5. På/av-bryter
6. Kniv med festeskrue

## BRUKE MASKINEN

Plasser apparatet på et stabilt underlag. Still inn ønsket tykkelse på skivene ved hjelp av knappen for innstilling av tykkelse. Legg matvarene som skal kuttes på vognen, slik at trykkplaten trykker dem mot stopplaten. Sett på motoren ved å skyve av/på-bryteren til "1"-stilling. Trykk matvarene forsiktig mot stopplaten ved hjelp av trykkplaten, mens vognen går frem og tilbake. Ikke bruk for stor kraft på maskinen. Hvis du hører at motoren går langsommere, trykker du for hardt. Skjæremaskinen leveres med en sagtagget kniv. Kniven kan enkelt skiftes ut ved at låseskruen løsnes med en skrutrekker eller en mynt. Deretter setter du kniven på skjæremaskinen, og dreier skruen fast igjen.
Merk: Bruk kun trykkplaten til å trykke matvaren mot stopplaten med. Gjør det aldri med hånden eller en annen gjenstand! Du kan skade deg og/eller maskinen. Dette innebærer vanligvis at du ikke kan skjære opp den siste lille biten, siden den er for liten til at maskinen kan kutte.

## RENGJØRING

TA FØRST STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN. DYPP ALDRI APPARATET I VANN.
Rengjør apparatet etter hver bruk. Rengjør utsiden med en fuktig klut. De løse delene kan rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel. Skyll av med rent vann. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på maskinen og delene. Hvis maskinen er svært skitten, kan du ta av kniven ved å løsne festeskruen med en mynt. Vær forsiktig med den skarpe kniven slik at du ikke skader deg!
Skade på kniven faller ikke inn under garantibetingelsene.

## TIPS FRA PRINCESS

- Plasser apparatet på et stødig og stabilt underlag.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Sørg for at apparatet ikke står så nært kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende at det kan velte. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpslet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Kniven er meget skarp. Hold apparatet utenfor barns rekkevidde og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet kun som angitt i bruksanvisningen.
- Bruk ikke tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Skjær kun vanlige ingredienser, for eksempel brød, ost og kjøttvarer. Forsøk ikke å skjære svært harde ingredienser.
- Bruk aldri apparatet lengre enn 10 minutter uten stopp. Etter 10 minutters bruk bør du la maskinen hvile minst 30 minutter.
- Bruk dette apparatet alltid med vognen og trykkplaten, unntatt når det ikke er mulig på grunn av størrelsen og formen på produktet som skal kuttes.

- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

Princess Classic Multi Food Slicer on puoliammattimainen, valurautainen ja kestävästä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu viipalointikone. Tämä kone sopii kaikenlaisten tuoretuotteiden kuten esim. lihan, juuston ja leivän viipalointiin.

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lue tämä käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Muista joka kerta tätä viipalointikonetta käyttäessäsi, että siinä on terävä terä, joka voi aiheuttaa vammoja. Pyyhi ennen ensimmäistä käyttökertaa koko laite huolellisesti kostealla liinalla ja kuivaa hyvin.

### LAITTEEN KUVAUS

1. Viipalepaksuuden säädin
2. Syöttöalusta
3. Ohjain
4. Pysäytyslevy
5. Käynnistyskytkin
6. Terä ja lukitusruuvi

### LAITTEEN KÄYTTÖ

Aseta laite tukevalle alustalle. Säädä viipalepaksuuden säätönupilla haluamasi viipalepaksuus. Aseta viipaloitava ruoka-aine syöttöalustalle siten, että voit painaa sitä ohjaimella pysäytyslevyä vasten. Käynnistä moottori siirtämällä käyttökytkin asentoon ’1’. Paina ruoka-aine ohjaimella rauhallisesti pysäytyslevyä vasten syöttöalustan liikkuessa edestakaisin. Älä ylikuormita konetta painamalla liian kovaa. Jos moottorin toiminta heikkenee kuuluvasti, on työntö tapahtunut liian lujaa. Viipaleleikkurin toimitukseen kuuluu hammastettu terä. Terä voidaan vaihtaa helposti kiertämällä lukitusruuvi irti ruuvimeisselillä tai kolikolla. Sen jälkeen terä voidaan asettaa viipalointikoneeseen, jonka jälkeen ruuvi on kiristettävä jälleen kiinni. Huom.: käytä ainoastaan ohjainta painaessasi viipaloitavaa ainesta pysäytyslevyä vasten. Älä tee tätä koskaan vain käsin tai käyttämällä muita esineitä! Voit aiheuttaa vamman ja/tai vahingoittaa konetta. Tämän takia jäljellä olevaa palasta ei voi enää leikata viipaleiksi, koska se on liian pieni koneen työstettäväksi.

### PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA. ÄLÄ UPOTA LAITETTA KOSKAAN VETEEN. Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. Irralliset osat voidaan pestä astianpesuainevedessä, jonka jälkeen ne huuhdellaan puhtaalla vedellä. Laitetta tai sen osia ei saa käsitellä terävillä metalliesineillä tai syövyttävillä puhdisteilla. Jos laite on pahasti likaantunut, terä voidaan irrottaa kiertämällä lukitusruuvi irti kolikon avulla. Varo tällöin, että terävä terä ei aiheuta vammoja! Takuu ei kata vioittunutta terää.

### PRINCESS-NEUVOJA

- Aseta laite lujalle ja vakaalle pinnalle.
- Älä upota laitetta koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Pidä huoli siitä, että laitetta ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon; huolehdi myös, että verkkojohto ei roiku niin, että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme. Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa tämäntyyppisten laitteiden vioittuneeen verkkojohdon uuteen erikoistyökaluja käyttäen.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle tms. tai sen lähelle.
- Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Koska terä on hyvin terävä, pidä laite lasten ulottumattomissa, ja ole itsekin varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeen mukaisesti.

- Älä käytä muiden kuin valmistajan suosittamia varusteita.
- Viipaloi ainoastaan tavallisia ruoka-aineita kuten leipää, juustoa ja lihavalmisteita. Älä yritä viipaloida hyvin kovia aineksia.
- Tätä laitetta ei saa käyttää yhtämittaisesti 10 minuuttia kauempaa. Jokaisen 10 minuuttia kestäneen käyttökerran jälkeen koneen virta on katkaistava vähintään 30 minuutiksi.
- Tätä laitetta on käytettävä syöttöalustan ja ohjaimen kanssa, paitsi silloin kun se ei ole mahdollista leikattavan tuotteen koon ja muodon takia.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

## PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER ART. 492979

A Princess Silver Food Slicer é um cortador de alimentos semi-professional fabricado a partir de metal moldado e aço inoxidável sólido. Esta máquina serve para cortar em fatias todos os tipos de alimentos frescos, tais como: carne, queijo e pão.

### ANTES DE UTILIZAR

Leia bem as instruções de utilização e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar. Controlar se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue a tomada à corrente. Cada vez que utilizar esta máquina de cortar lembre-se que a mesma vem munida de uma faca afiada que pode provocar ferimentos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve limpá-lo bem com água quente com detergente e secá -lo em seguida.

### DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Parafuso para ajustar a grossura
2. Trenó
3. Placa de pressão
4. Placa de paragem
5. Interruptor de ligar/desligar
6. Faca com parafuso de fixação

### MODO DE EMPREGO

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Use o parafuso ajustável para obter a grossura que deseja para as fatias. Coloque a comida que vai cortar sobre o trenó de forma a que a placa de pressão possa pressionar a placa de paragem. Ligar o motor, deslizando o interruptor para a posição 'I'. Pressione ligeiramente a comida contra a placa de pressão, enquanto movimenta o trenó para cima e para baixo. Não deve forçar a máquina, carregando com demasiada força. Quando o motor funcionar mais lentamente, deve carregar com mais força. O cortador de alimentos vem equipado com uma faca de semilha. Pode mudar facilmente a faca rodando o parafuso ajustável com uma chave de parafusos ou uma moeda. Pode colocar em seguida a faca na máquina, voltando a fixar seguidamente o respectivo parafuso.
Atenção: deve usar apenas a placa de pressão para pressionar os alimentos contra a placa de paragem e para tal não deve usar directamente a mão ou qualquer outro objecto! Se o fizer, pode ferir-se ou danificar a máquina. Isto significa que não pode cortar o último bocado do alimento em questão, porque é demasiado pequeno para a máquina.

### LIMPEZA

DESLIGAR PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE. NUNCA DEVE MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA.
Limpe o aparelho após cada utilização. Limpe o exterior com um pano húmido. Pode lavar as peças soltas com água e detergente, lavando em seguida em água limpa. Não deve usar objectos afiados ou detergentes corrosivos para a máquina e para as peças. Se a máquina estiver muito suja, pode retirar a faca desaparafusando o parafuso ajustável com uma moeda. Tenha cuidado com a faca afiada porque se pode cortar!
Qualquer dano infligido à faca não é abrangido pelas condições da garantia.

**SUGESTÕES DA PRINCESS**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida e estável.
- Nunca deve mergulhar o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra perto da berma de uma mesa, bancada, etc, de forma a que alguém possa dar-lhe um encontrão; certifique-se que o cabo de alimentação não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele ou ficar preso.
- Em caso de o aparelho avariar, ou de o cabo de alimentação ficar danificado, aconselhamos-lhe a deixar de o utilizar e a enviá-lo de novo para os nossos serviços. Neste tipo de aparelhos, um cabo de alimentação danificado pode ser unicamente substituído pelos nossos services de assistência.
- Nunca deve colocar o aparelho sobre ou perto de um fogão ou chapa quente.
- Antes de o limpar ou em caso de avaria, deve sempre desligar a tomada da corrente.
- A faca é muito afiada, mantenha-a fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado.
- Não deve usar detergentes que risquem ou sejam corrosivos.
- Pode apenas utilizar o aparelho de acordo com as instruções do fabricante.
- Não deve usar quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Deve apenas cortar ingredientes com a grossura habitual tais como pão, queijo ou carnes frias. Não deve cortar ingredientes demasiado duros.
- Não deve utilizar o aparelho durante mais do que 10 minutos consecutivos. Depois de cada 10 minutos de utilização, deve desligar a máquina durante pelo menos 30 minutos.
- Deve utilizar este aparelho juntamente com o trenó e a placa de pressão, excepto quando o tamanho e a forma do produto a cortar o impossibilitar.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

**PRINCESS CLASSIC MULTI FOOD SLICER** **ART. 492979**

Η συσκευή Classic Multi Food Slicer της Princess είναι μια ημι-επαγγελματική μηχανή κοπής, κατασκευασμένη από χυτό μέταλλο και ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι. Η μηχανή αυτή είναι κατάλληλη για να κόβετε σε φέτες διάφορα φρέσκα προϊόντα, όπως για παράδειγμα: κρέας, αλλαντικά, τυρί και ψωμί.

**ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ελέγξτε αν η τοπική τάση δικτύου αντιστοιχεί στην ηλεκτρική τάση της συσκευής. Βάλτε το φις στην πρίζα. Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη μηχανή κοπής, μην ξεχνάτε ότι είναι εξοπλισμένη με ένα αιχμηρό μαχαίρι το οποίο θα μπορούσε να προκαλέσει τραυματισμούς.
Πριν από την πρώτη χρήση, σκουπίστε επιμελώς ολόκληρη τη συσκευή με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την.

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

1. Ρύθμιση πάχους
2. Ολισθητήρας
3. Πλάκα πίεσης
4. Αναστολέας (στοπ)
5. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
6. Μαχαίρι με βίδα ασφάλισης

**ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια. Ρυθμίστε με το κουμπί ρύθμισης πάχους το επιθυμητό πάχος των φετών. Τοποθετήστε στον ολισθητήρα το προϊόν που θέλετε να κόψετε, ώστε να μπορείτε να το πιέζετε με την πλάκα πίεσης στον αναστολέα. Θέστε το μοτέρ σε λειτουργία, ρυθμίζοντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στη θέση «1». Πιέστε ήρεμα το προϊόν με την πλάκα πίεσης στον αναστολέα, ενώ κινείται πίσω-μπρος ο ολισθητήρας. Μη ζορίζετε τη μηχανή ασκώντας υπερβολική πίεση. Όταν ακούτε πως η μηχανή λειτουργεί με αργότερο ρυθμό, αυτό σημαίνει ότι πιέζετε πολύ δυνατά. Η μηχανή κοπής παραδίδεται με ένα οδοντωτό μαχαίρι. Μπορείτε να αλλάξετε με εύκολο τρόπο το μαχαίρι, ξεβιδώνοντας τη βίδα ασφάλισης με ένα κατσαβίδι ή ένα κέρμα. Στη συνέχεια μπορείτε να τοποθετήσετε το μαχαίρι στη μηχανή κοπής και να ξανασφίξετε τη βίδα.

Προσοχή: Χρησιμοποιείτε μόνο την πλάκα πίεσης για να πιέζετε τα τρόφιμα στον αναστολέα. Ποτέ μην τα πιέζετε απευθείας με το χέρι ή με κάποιο άλλο αντικείμενο! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και/ή βλάβης στη μηχανή. Αυτό σημαίνει ότι δεν μπορείτε να κόψετε το τελευταίο κομματάκι του προϊόντος, επειδή είναι πολύ μικρό για να περάσει από τη μηχανή.

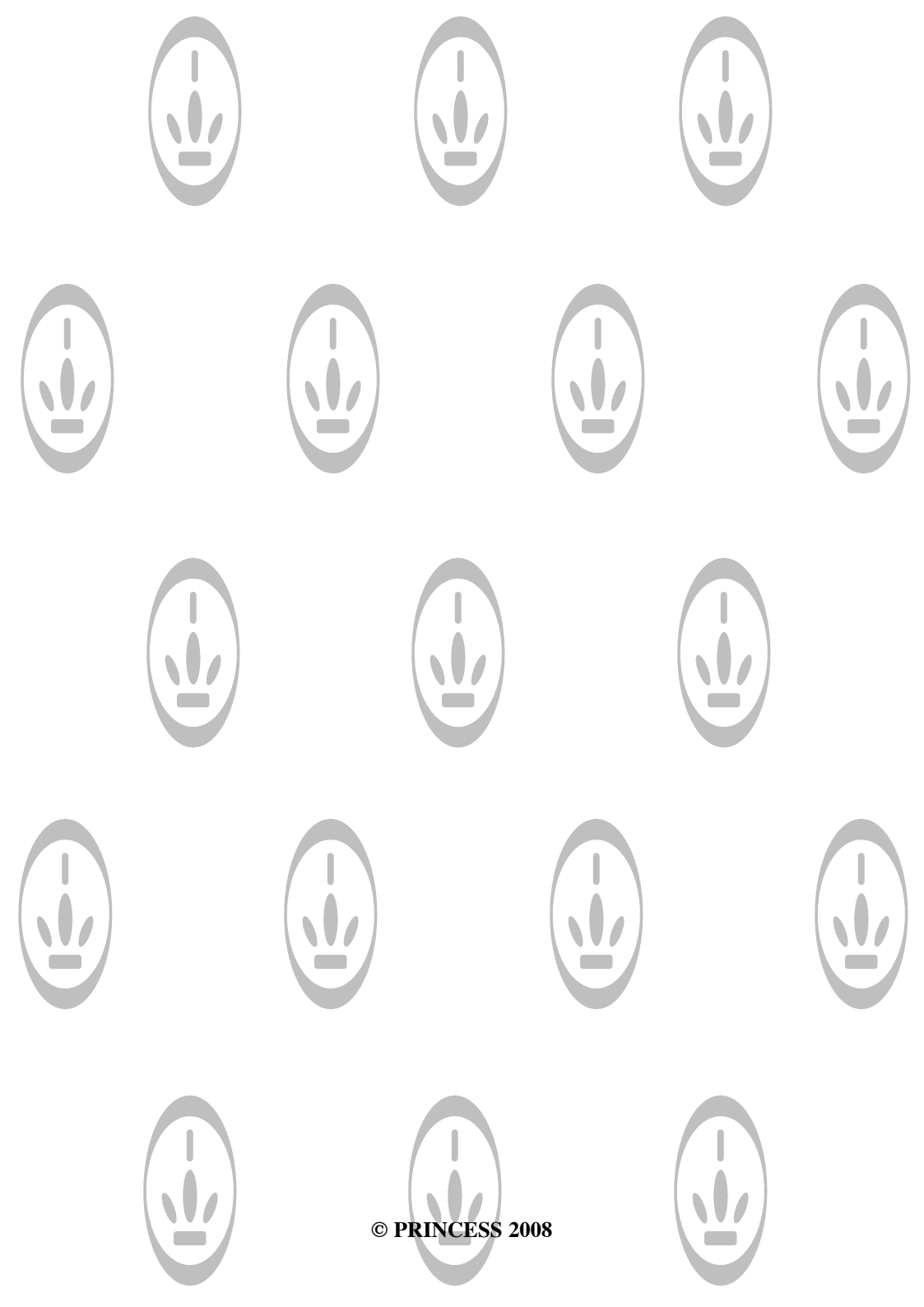
**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

ΒΓΑΛΤΕ ΠΡΩΤΑ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ. ΠΟΤΕ ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ.
Θα πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Σκουπίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί. Τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να πλυθούν με σαπουνόνερο και να ξεπλυθούν με καθαρό νερό. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα ή δυνατά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής. Όταν η μηχανή είναι πολύ βρόμικη, μπορείτε να βγάλετε το μαχαίρι ξεβιδώνοντας τη βίδα ασφάλισης με ένα κέρμα. Προσοχή μην τραυματιστείτε από το αιχμηρό μαχαίρι!
Η βλάβη στο μαχαίρι δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

**ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ PRINCESS**

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στερεά, σταθερή επιφάνεια.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στην άκρη του τραπεζιού, του πάγκου της κουζίνας κ.λπ. ώστε να υπάρχει κίνδυνος να ανατραπεί. Επίσης, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται με τέτοιον τρόπο, ώστε να υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει ή να σκαλώσει κάποιος σε αυτό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν αυτή ή το καλώδιό της παρουσιάζει βλάβη. Σε μια τέτοια περίπτωση θα πρέπει να την στείλετε στην υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της εταιρείας μας. Σ' αυτόν τον τύπο συσκευών, ένα καλώδιο το οποίο έχει υποστεί βλάβη μπορεί να αντικατασταθεί μόνο με τη χρήση ειδικών εργαλείων από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της εταιρείας μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή στην άμεση εγγύτητα μιας ζεστής εστίας ηλεκτρικής κουζίνας κ.λπ.

- Βγάζετε πάντοτε το φις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση βλάβης.
- Το μαχαίρι είναι πολύ αιχμηρό. Θα πρέπει να κρατάτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και να προσέχετε όταν την χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά καθαριστικά.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσεως.
- Μη χρησιμοποιείτε βοηθητικά εξαρτήματα τα οποία δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Κόβετε μόνο συνηθισμένα τρόφιμα όπως ψωμί, τυρί και αλλαντικά. Μην προσπαθείτε να κόψετε πολύ σκληρά υλικά.
- Αυτή η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για περισσότερα από 10 λεπτά χωρίς διακοπή. Μετά από κάθε 10 λεπτά χρήσης, η μηχανή θα πρέπει να τίθεται εκτός λειτουργίας για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή με τον ολισθητήρα και την πλάκα πίεσης, εκτός εάν αυτό δεν είναι εφικτό λόγω του μεγέθους και του σχήματος του προϊόντος που κόβετε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.



© PRINCESS 2008